Comfortice

Model 99249

Handleiding duo ijsmachine

Mode d’emploi de appareil à glace duo

Bedienungsanleitung Eismachine

Manual duo ice cream maker

Inhoud

Nederlands 3
Français 8
Deutsch 13
English 19

Nederlands

Veiligheid

- Lees alle instructies zorgvuldig door voor gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóór het installeren, verwijderen of reinigen van onderdelen.
- Kinderen en mensen met een geestelijke beperking mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen waar kinderen het kunnen vastgrijpen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker en gebruik het niet als het storing vertoont, is gevallen of op enige manier is beschadigd.
- Plaats het netsnoer en het motorblok niet in water ter bescherming tegen het risico van brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Gebruik geen niet-geautoriseerde accessoires.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd uw handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde huishoudelijke gebruik.
- Zorg er altijd voor dat alles grondig is gereinigd voordat u ijs of een sorbet maakt.
- Bevries nooit ijs dat geheel of gedeeltelijk is ontdooid.
- Elk ijs en elke sorbet die rauwe ingrediënten bevat moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het best wanneer het vers is.
- IJs of sorbet dat rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren bevat mag niet aan kinderen, zwangere vrouwen, oudere mensen of mensen waarmee het niet goed gaat worden gegeven.
- Zorg er om vriesbrand te voorkomen altijd voor dat uw handen zijn beschermd bij het hanteren van de binnenste kom, vooral als deze net uit de vriezer komt.
- Als de koelvloeistof lijkt te lekken uit de kom, stop dan met het gebruik. De vriesoplossing is niet giftig.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis, kookplaat of in de buurt van een open vlam.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

OPMERKINGEN OVER VERWIJDERING

Dit product mag niet samen met het huisvuil worden weggegooid. Dit product moet worden verwijderd bij een geautoriseerd recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparaten.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het motorblok.

Voor het eerste gebruik

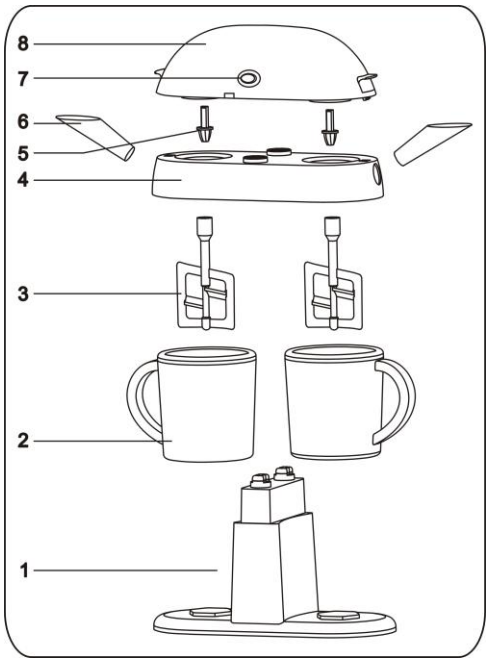
1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2 Was alle onderdelen: zie “reinigen”.
3 Plaats de kom **acht** uur van te voren in de vriezer.
4 Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie de

recepten). Laat het mengsel in de koelkast afkoelen.

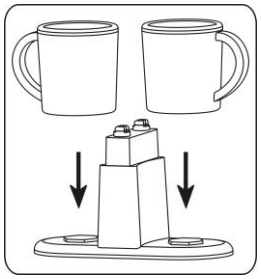
Uw ijsmaker gebruiken

Sleutelwoorden

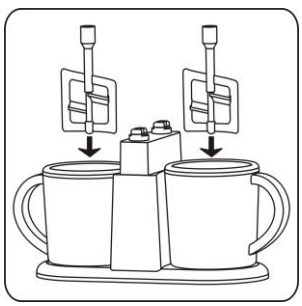
1. Voetstuk
2. Vrieskommen
3. Peddel
4. Deksel
5. Spoel
6. Trechter
7. Aan/uit-schakelaar
8. Motorblok



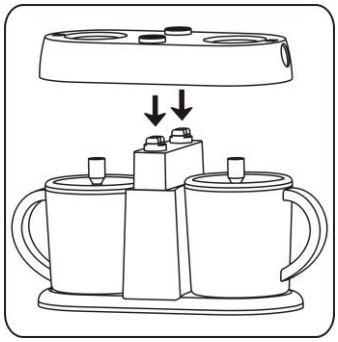
1. Pak de vrieskommen uit de vriezer en plaats ze op het voetstuk.



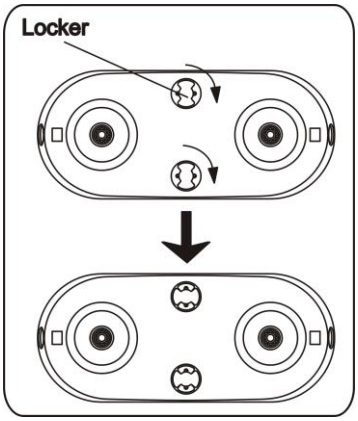
2. Plaats de peddels in de vrieskommen.



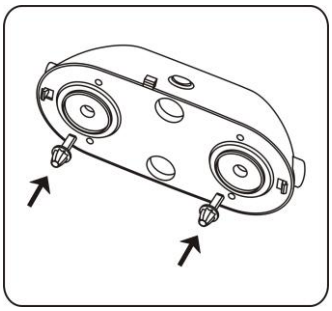
3. Plaats het deksel op het voetstuk.



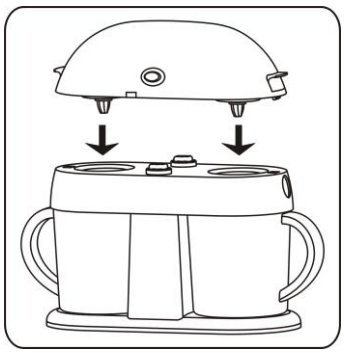
4. Draai de vergrendeling 90 graden om het deksel vast te zetten.



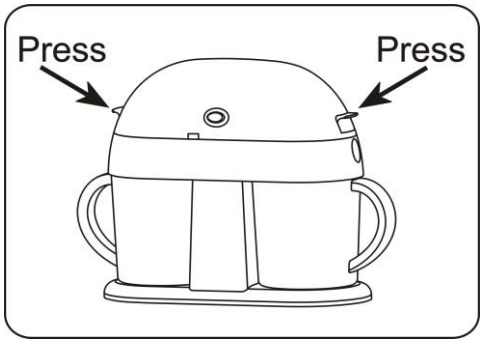
5. Plaats de spoel in het motorblok om het op zijn plaats vast te zetten.



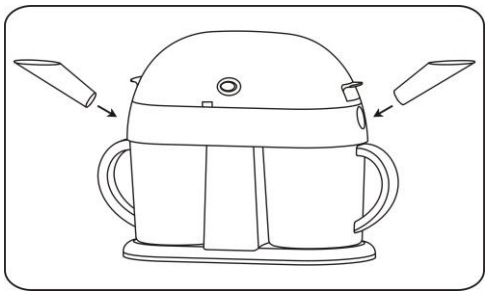
6. Plaats het motorblok op het deksel. U hoort een “klik”-geluid dat aangeeft dat beide knoppen op hun plaats zijn vergrendeld.



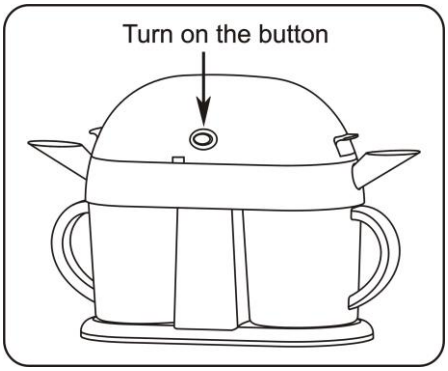
7. Druk tegelijkertijd op beide knoppen en haal daarna het motorblok van het deksel.



8. Plaats de trechters in het deksel.



9. Steek de stekker in het stopcontact.



10. U kunt de ijsmaker nu inschakelen met behulp van de aan/uit-schakelaar.

HET APPARAAT MOET WORDEN INGESCHAKELD **VOORDAT** U DE INGREDIENTEN VAN HET RECEPT TOEVOEGT OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK BEVRIEST AAN DE BINNENKANT VAN DE KOM.

11. Giet het ijs- of sorbetmengsel door de trechters in de vrieskom.

- Zorg er tijdens het gieten van de mengsels in de kom voor dat u ten minste 4 cm van de bovenkant stopt, omdat het volume van het mengsel zal toenemen tijdens het bevriezen.

12. Laat het mengsel roeren tot het bevroren is en de gewenste dikte is bereikt. Dit kan tot 30 minuten duren, maar de meeste recepten zijn eerder klaar.

Belangrijk

- Het apparaat tijdens het bevriezen niet uitzetten en weer aanzetten, omdat het mengsel anders in contact met de kom kan bevriezen en de roerspaan in zijn beweging kan belemmeren.
- Om te voorkomen dat de motor oververhit raakt, wordt de draairichting veranderd als het mengsel te dik wordt. Zet het apparaat uit als de draairichting herhaaldelijk wordt veranderd, omdat het mengsel dan klaar is.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, wordt de motor door een veiligheidsinrichting uitgezet. Als dit gebeurt, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het motorblok afkoelen.

13. Zet het apparaat uit en verwijder de motorblok/deksel. Het ijs is nu klaar om te serveren.

- Het ijs hoort zo zacht te zijn dat je het kunt oplepelen. Het ijs kan in een afzonderlijke bak worden overgebracht voor bewaring in de vriezer of om het ijs, indien gewenst, vóór consumptie vast te laten worden.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de vrieskom **niet** uit de vriezer tot u klaar bent om het ijs te maken.

Tips

- Wij raden aan om de vrieskom in de diepvries te laten, zodat hij altijd klaar is om gebruikt te worden. Plaats de kom in een plastic zak, voordat u hem in de diepvries plaatst. Zet de kom rechtop in de diepvries.

- Zorg er altijd voor dat de vrieskom goed droog is, voordat u hem in de diepvries plaatst.
- Geen gaten in de vrieskom boren en de kom nooit verwarmen.
- De vrieskom moet 12 uur vóór het gebruik in een diepvries geplaatst worden bij een temperatuur van -18°C of lager.
- Om optimale resultaten te behalen moeten de ingrediënten vóór het maken van ijs in de koelkast worden gezet.
- Als aan mengsels alcohol is toegevoegd, bevriezen ze niet goed.

Reinigen

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen.
- Plaats het motorblok nooit in water en laat het netsnoer of de stekker niet nat worden.
- Was de onderdelen niet in de vaatwasser.
- Niet reinigen met schuurmiddelen, staalwollen pads of andere schurende materialen.

Vrieskom

- Laat de vrieskom eerst op kamertemperatuur komen, voordat u hem gaat schoonmaken.
- Was de binnenkant van de kom en maak hem goed droog. Dompel de kom niet onder in water.

Peddel

- Verwijder de peddel uit het motorblok.
- Was en daarna goed drogen.

Deksel

- Was het deksel en daarna goed drogen.

Motorblok

- Veeg schoon met een vochtige doek, daarna drogen.

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek (exclusief reguliere kosten telefonie).
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recepten

Bananenijs

Ingrediënten:	
grote rijpe banaan	1/2
halfvolle melk	150 ml
slagroom	75 ml
poedersuiker	40 g

Pureer de banaan. Voeg de melk, de slagroom en de suiker eraan toe. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereik.

frambozenyoghurtijs

ingrediënten:	
verse frambozen	120 g
poedersuiker	60 g
natuurlijke yoghurt	120 ml

Pureer de frambozen. Voor een glad resultaat, zeeft u de pitjes eruit. Voeg er de suiker en de yoghurt aan toe. Goed roeren. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Munt-chocoladeijs

Ingrediënten:	
halfvolle melk	100 ml
poedersuiker	30 g

slagroom	100 ml
pepermuntextract	paar druppels
geraspte chocolade	30 g

Doe de melk en de suiker in een steelpan. Zachtjes laten opwarmen en roeren, totdat de suiker is opgelost. Laten afkoelen. Roer de slagroom en het pepermuntextract in de afgekoelde melk. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Zodra de mengeling begint te bevriezen, voegt u er de geraspte chocolade via de trechter aan toe. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

aardbeienijs

ingrediënten:

verse aardbeien	150 g
poedersuiker	50 g
slagroom	50 ml
citroensap	het sap van 1/4 kleine citroen

Pureer de aardbeien en voeg er de overige ingrediënten aan toe. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt.

Citroensorbet

Ingrediënten:

Kristalsuiker	80 g
Water	80 ml
Sinaasappelsap	het sap van ¼ middelgrote sinaasappel
citroensap	50 ml
eiwit	het wit van 1/4 middelgroot ei

Doe de suiker en het water in een steelpan. Zachtjes laten opwarmen, totdat de suiker is opgelost. Breng het geheel aan de kook en laat het 1 minuut lang koken. Haal de pan van het vuur en laat de mengeling afkoelen. Voeg er de sinaasappelsap en de citroensap aan toe. Klop het eiwit, totdat het bijna helemaal stijf is en roer dit door het sap. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereikt

Vanille-ijs met custard

Ingrediënten:

Eigeel	1
Poedersuiker	50 g
halfvolle melk	100 ml
slagroom	100 ml
vanille-extract	paar druppels

Doe het eigeel en de suiker in een glazen kom en klop het op. Giet de melk in een steelpan en breng het langzaam aan de kook. Giet de melk al roerend over de eimix. Giet alles terug in de pan en blijf roeren, totdat de mengeling dik wordt en een dun laagje over de achterkant van de lepel vormt. Niet laten koken, anders beginnen de ingrediënten te schiften. Haal de pan van het vuur af en laat het geheel afkoelen. Roer er de slagroom en het vanille-extract doorheen. Giet de mengeling in de vrieskom, terwijl de peddel ronddraait. Laat het geheel invriezen, totdat de gewenste dikte is bereik.

Français

Sécurité

- Lisez toujours les instructions de sécurité attentivement avant d'utiliser
- Débranchez la machine avant l'installation, le déplacement ou le nettoyage des pièces.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cette machine sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon lorsqu'un enfant risque de le saisir.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dégât quelconque de l'appareil.
- Pour vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrochoc, ou de blessure physique, ne placez pas le cordon, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez jamais d'accessoire non autorisé.
- Éviter le contact avec les éléments en mouvement. Maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du batteur lors de l'utilisation pour réduire le risque de blessures physique et/ou de dégâts sur la machine.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne laissez jamais la machine en fonctionnement sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.
- N'utilisez cette machine que pour son utilisation domestique envisagée.
- Assurez-vous toujours que tous les éléments ont été correctement nettoyés avant de faire de la crème glacée ou du sorbet.
- Ne congelez jamais de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelée.
- Tous les sorbets ou crèmes glacées contenant des ingrédients crus doivent être consommés sous une semaine. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraiche.
- Une crème glacée ou un sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donnée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes sensibles en général.
- Pour éviter les gelures, assurez-vous toujours que vos mains sont protégés lorsque vous manipulez le bol intérieur, particulièrement lorsque vous le sortez pour la première fois du congélateur.
- Si la solution à congeler semble couler du bol intérieur, cessez d'utiliser. La solution à congeler n'est pas toxique.
- Ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes, comme des fours, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

REMARQUES SUR L'ELIMINATION

Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques. Ce produit doit être éliminé dans un endroit autorisé pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Avant de brancher

- Assurez-vous que l'alimentation électrique est identique à celle spécifiée en dessous du bloc moteur.

Avant d'utiliser pour la première fois

1 Enlevez tous les emballages.

2 Nettoyez toutes les parties : noir

« nettoyage ».

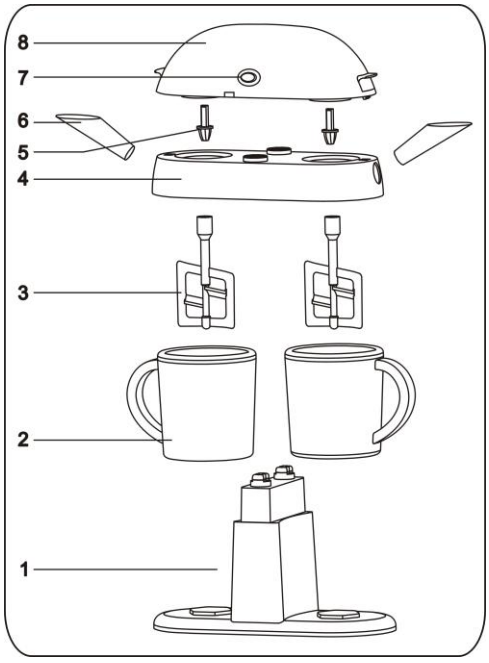
3 **Huit** heures en avance, placez le bol intérieur dans le congélateur

4 Préparez le mélange de crème glacée ou sorbet (voir les idées de recette). Laissez refroidir le mélange dans le réfrigérateur.

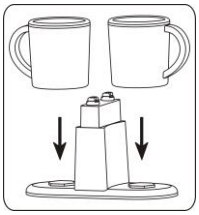
Pour utiliser votre machine à crème glacée

Touches

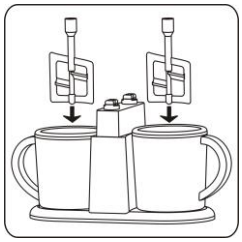
1 Support
2 Bol à congeler
3 Pale
4 Couvercle
5 Axe
6 Entonnoir
7 Interrupteur M/A
8 Bloc Moteur



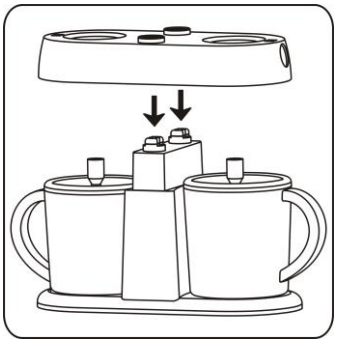
1 Sortez les bols à congeler du congélateur et installez-les sur les supports.



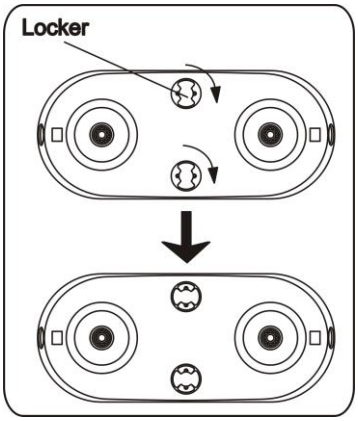
2 Mettez les pales dans les bols à congeler.



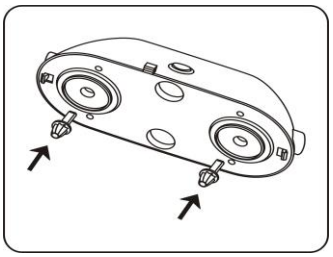
3 Installez le couvercle sur le support.



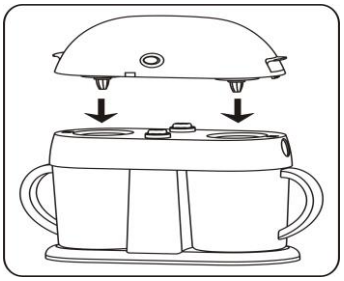
4 Tournez les verrous à 90 degrés, puis verrouillez le couvercle.



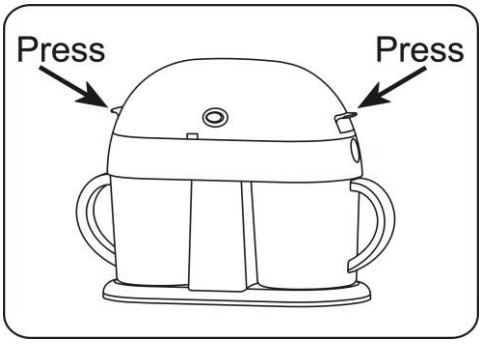
5 Installez l'axe dans le bloc moteur verrouillé.



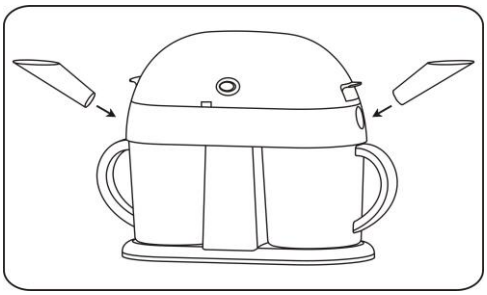
6 Installez le bloc moteur sur le couvercle, un son de « Clic » se fera entendre pour indiquer que les deux boutons se sont verrouillés.



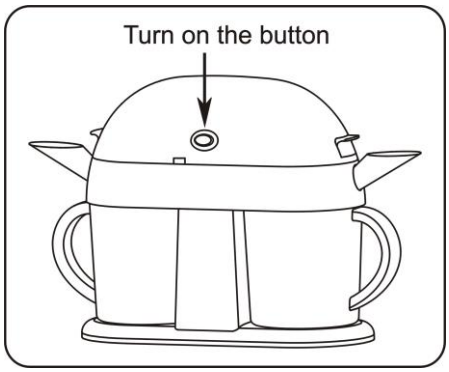
7 Appuyez sur les deux boutons en même temps, puis sortez le bloc moteur du couvercle.



8 Mettez les entonnoirs dans le couvercle.



9 Insérez la prise sur le secteur



10 A présent vous pouvez allumer la machine à crème glacée avec l'interrupteur M/A.

LA MACHINE DOIT ETRE ALLUMEE AVANT D'AJOUTER LA RECETTE DE CREME GLACEE OU DE SORBET POUR EVITER QUE LE MELANGE NE SE CONGELE IMMEDIATEMENT DANS LE BOL

11 versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol du mélangeur avec l'entonnoir.

- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, arrêtez-vous toujours °à 4 cm du bord supérieur, car le mélange gagnera en volume pendant la congélation.

12 Laissez le mélange se baratter jusqu'à ce qu'il soit congelée ou que vous ayez atteint la consistance désirée. Cela peut prendre jusqu'à 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes plus rapidement.

Important

- N'arrêtez pas et redémarrez la machine pendant le processus de congélation, car le mélange risque de geler du fait du contact avec le bol et empêcher le mouvement des pales.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable d'une surchauffe du moteur, une interruption de sécurité se produira et le moteur s'arrêtera. Si cela se produit, éteignez, débranchez la machine et laissez le bloc moteur refroidir.
- Eteignez la machine, enlevez le bloc moteur/couvercle. La crème glacée est prête à servir.
- La crème glacée doit être de type molle à déguster à la cuillère. Elle peut être transférée vers un autre container pour le rangement dans le congélateur ou si vous souhaitez affermir la crème glacée avant de la déguster.

Important

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour enlever le mélange du bol.
- N'enlevez pas le bol de congélation du congélateur avant qu'il ne soit prêt à faire de la glace.

Conseils

- Nous vous conseillons de garder le bol de congélation au congélateur afin qu'il soit toujours prêt à l'emploi. Placer dans un sachet plastique avant de congeler. Congeler le bol en position debout.
- Assurez-vous toujours que le bol de congélation est complètement sec avant

de la placer dans le congélateur.
- Ne percez pas ou ne chauffez pas le bol de congélation.
- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur en fonctionnement à une température de – 18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) ou en dessous pendant 12 heures avant l'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de faire de la glace.
- L'ajout d'alcool dans les recettes inhibe le processus de congélation.

Nettoyage
- Avant de nettoyer, éteignez, débranchez et démontez systématiquement l'unité.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne laissez jamais le cordon ou la prise se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres abrasives, des tampons métalliques ou d'autres matériaux abrasifs.

Bol à congeler
- Laissez le bol à congeler atteindre la température ambiante de la pièce avant d'essayer de nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur du bol, puis séchez entièrement. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Pale
- Enlevez la pale du bloc-moteur.
- Lavez et séchez entièrement.

Couvercle
- Lavez le couvercle et séchez entièrement.

Bloc moteur
- Essuyez avec un linge humide, puis séchez.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :
Téléphone : 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), 0,30 €/minute.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recettes

Crème glacée banane

Ingrédients :

Grande banane mure	1/2
Lait écrémé	150 ml
Crème épaisse	75 ml
Sucre glace	40 g

Ecrasez les bananes jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Mélangez le lait, la crème épaisse et le sucre. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Yaourt glacé à la framboiser

Ingrédients :

Framboises fraiches	120 g
Sucre glace	60 g
Yaourt nature	120 ml

Ecrasez les framboises ou mixez-les. Pour un résultat lisse, enlevez les pépins avec un tamis. Ajoutez le sucre et le yaourt nature et mélangez le tout. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée menthe chocolat

Ingrédients :

Lait écrémé	100 ml
Sucre glace	30 g
Crème épaisse	100 ml
Extrait de menthe	quelques gouttes

Chocolat râpé	30 gr.

Placez le lait et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu doux et jusqu'à ce que le sucre se soit dissout, puis réserver jusqu'au refroidissement. Mélangez la crème et l'essence de menthe dans le lait refroidi. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Lorsque le mélange commence à geler, ajoutez le chocolat râpé dans l'entonnoir. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée à la fraise

Ingrédients :

Fraises fraiches	150g
Sucre glace	50 g
Crème épaisse	50 ml
Jus de citron	jus d'1⁄4 de petit citron

Mixez les fraises jusqu'à ce qu'elles soient lisses, ajoutez les ingrédients restants. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Sorbet au citron

Ingrédients :

Sucre en poudre	80 gr
Eau	80 ml
Jus d'orange	jus d'1⁄4 d'orange moyenne
Jus de citron	50 ml
Blanc d'œuf	1⁄4 de blanc d'œuf de taille moyenne

Placez le sucre et l'eau dans une casserole. Mélangez sur feu doux jusqu'à ce que le sucre se soit dissout. Faites bouillir le mélange et laissez bouillir 1 minute. Sortez du feu et laissez refroidir. Ajoutez le jus d'orange et de citron. Fouettez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit monté en neige et mélangez avec le mélange au citron Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Crème glacée vanille a la crème anglaise

Ingrédients :

Jaune d'œuf	1
Sucre glace	50 g
Lait écrémé	100 ml
Crème épaisse	100 ml
Extrait de vanille	quelques gouttes

Placez le jaune d'œuf et le sucre dans un bol en verre et mélangez. Dans une casserole, amenez lentement le lait à ébullition, puis versez-le sur le mélange d'œuf tout en mélangeant. Remettez le mélange dans la casserole et mélangez sans cesse jusqu'à ce que le mélange durcisse et forme Ne laissez pas bouillir ou le mélange se désagrégera. Sortez du feu et laissez refroidir. Mélangez la crème et l'extrait de vanille. Versez le mélange dans le bol de congélation avec la pale en rotation. Laissez congeler jusqu'à ce que vous obteniez la consistance nécessaire.

Deutsch

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Aufsetzen, Entfernen oder Reinigen von Teilen aus der Steckdose heraus.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen. Lassen Sie das Netzkabel nicht an Stellen herunterhängen, an denen von Kindern daran gezogen werden kann.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder -stecker bzw. nach Störungen am Gerät, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Zur Vermeidung von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen, darf das Netzkabel, der Netzstecker oder das Netzteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller autorisiert wurde.
- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs in ausreichendem Abstand, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehenen.
- Vergewissern Sie sich ständig, dass alle Teile vollkommen sauber sind, bevor Sie Eiscreme oder Sorbet herstellen.
- Frieren Sie niemals Eiscreme ein, die zuvor vollständig oder teilweise aufgetaut wurde.
- Eiscreme oder Sorbet mit rohen Zutaten muss innerhalb einer Woche aufgebraucht. Eiscreme schmeckt am besten, wenn sie frisch ist.
- Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder teilweise gegarte Eier enthält, darf keinen Kleinkindern, Schwangeren, ältere Menschen oder erkrankten Menschen zum Konsum gegeben werden.
- Um Froststellen zu vermeiden, achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände beim Umgang mit der inneren Schüssel geschützt sind, vor allem, wenn sie gerade aus dem Gefrierschrank entnommen wurde.
- Wenn das Gefriermittel aus der inneren Schüssel herausläuft, stoppen Sie die Benutzung umgehend. Das Gefriermittel ist ungiftig.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Oberflächen wie Öfen, Herdplatten oder in die Nähe von offenen Gasflammen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. unter Reizarmut leiden, benutzt werden. Personen mit einem Mangel an Erfahrung oder Wissen sollten das Gerät nur unter Aufsicht oder vorherige Einweisung durch eine Person benutzen, die die Verantwortung für alle Beteiligten übernimmt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss bei einer autorisierten Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden.

Vor dem Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Netzadapters entspricht.

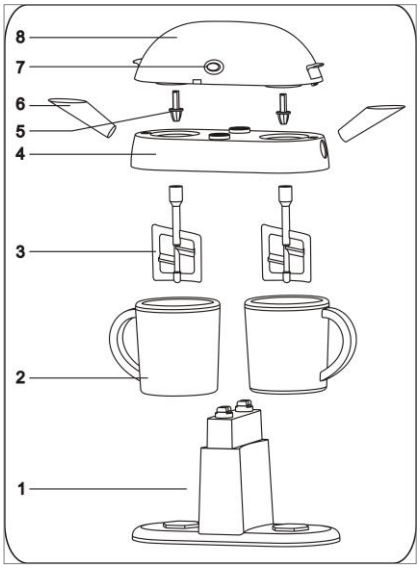
Vor der Inbetriebnahme

1 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2 Waschen Sie die Teile ab: siehe "Reinigung".
3 Stellen Sie die innere Schüssel **acht** Stunden im Voraus in eine Tiefkühltruhe.
4 Bereiten Sie Ihre Eiscreme oder Sorbet-Mischung zu (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

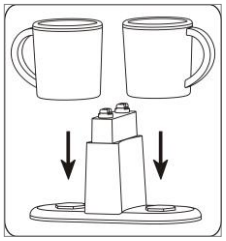
Bedienung Ihrer Eismaschine

Taste

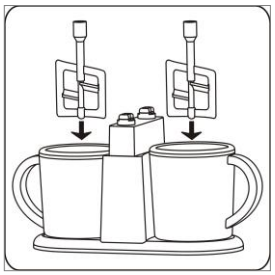
1 Stütze
2 Kühlbehälter
3 Rührschaufel
4 Deckel
5 Spindel
6 Trichter
7 Ein/Aus-Schalter
8 Motoreinheit



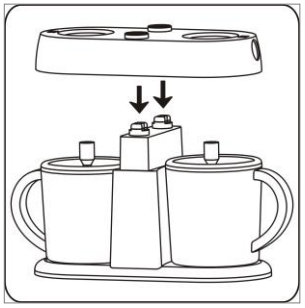
1. Nehmen Sie die Kühlschüssel aus dem Gefrierschrank und setzen Sie sie auf die Stütze.



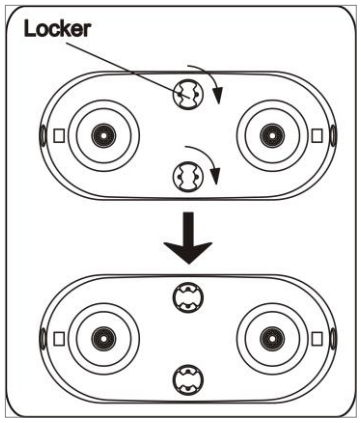
2. Setzen Sie die Rührschaufel in die Kühlschüssel.



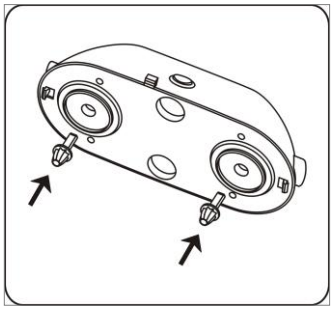
3. Setzen Sie den Deckel auf die Stütze.



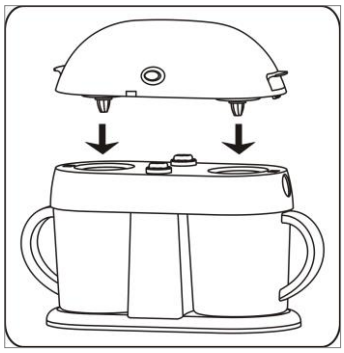
4. Drehen um 90 Grad, bis der Deckel einrastet.



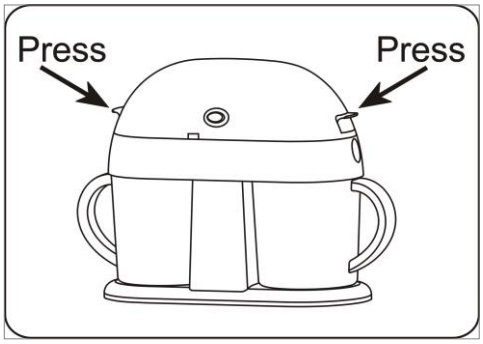
5. Setzen Sie die Spindel in die Motoreinheit und lassen Sie sie einrasten.



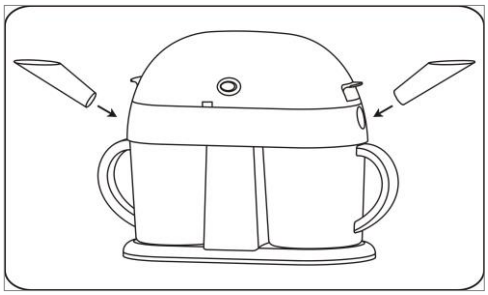
6. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel. Sie werden ein Klickgeräusch hören, das darauf hinweist, dass beide Knöpfe eingerastet sind.



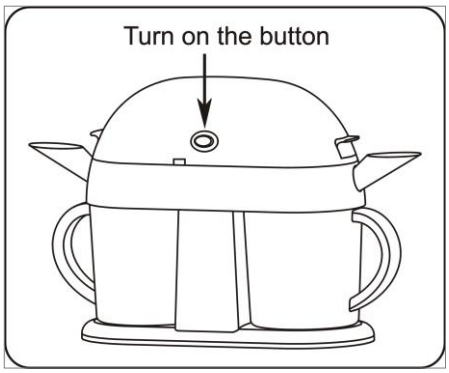
7. Drücken Sie beide Knöpfe zur gleichen Zeit nach unten, um die Motoreinheit vom Deckel zu entfernen.



8. Setzen Sie die Trichter in den Deckel.



9. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



10. Nun können Sie die Eismaschine mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten.

DAS GERÄT MUSS EINGESCHALTET WERDEN, **BEVOR** SIE IHRE EIS- ODER SORBETMISCHUNG IN DIE SCHÜSSEL GEBEN, DA SIE SOFORT GEFRIERT, WENN SIE IN DIE SCHÜSSEL GELANGT.

11. Geben Sie die Eis- oder Sorbetmischung über den Trichter in den Kühlbehälter.

- Lassen Sie beim Eingießen der Mischung in die Schüssel immer mindestens einen Freiraum von 4 cm. Das Volumen der Mischung wird während der Eisherstellung erhöht.

12. Lassen Sie die Mischung im Gerät, bis sie vollkommen eingefroren oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies kann bis zu 30 Minuten Dauer. Die meisten Rezepte werden allerdings in kürzerer Zeit fertig.

Wichtig

- Stoppen Sie den Verarbeitungsvorgang nicht während er bereits im Gange ist und versuchen Sie nicht den Vorgang erneut zu starten, wenn Sie ihn gestoppt haben, da die Mischung bei Kontakt mit der Schüssel gefriert und die Bewegung Rührschaufel unterbindet.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, wird die Drehrichtung geändert, wenn die Mischung zu dick wird. Wenn die Drehrichtung sich häufig ändert, wird die Maschine angehalten und die Mischung ist fertig.
- In dem unwahrscheinlichen Fall einer Motorüberhitzung, wird das Gerät durch eine Sicherheitsfunktion automatisch ausgeschaltet. Wenn dies geschieht, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Motoreinheit dann abkühlen.

13. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Motoreinheit / Deckel. Ihre Eiscreme kann dann serviert werden.

- Die Eiscreme muss eine weiche, löffel bare Konsistenz aufweisen. Sie kann in einen separaten Behälter für die Aufbewahrung im Gefrierschrank bzw. wenn Sie festeres Eis bevorzugen, übertragen werden.

Wichtig

- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Mischung aus dem Behälter zu entfernen.
- **Nicht** den Kühlbehälter aus dem Gefrierschrank herausnehmen, bevor Sie mit der Eisherstellung anfangen.

Tipps

- Wir schlagen vor, dass Sie den Kühlbehälter in der Kühltruhe aufbewahren, damit er jederzeit einsatzbereit ist. Legen Sie ihn vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte. Gefrieren Sie die Schüssel in der aufrechten Position.
- Achten Sie immer darauf das die Schüssel vollkommen trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.
- Öffnen Sie den Kühlbehälter nicht gewaltsam und setzen Sie ihn keine Hitze aus.
- Der Kühlbehälter muss in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter für 12 Stunden vor dem Gebrauch gekühlt werden.
- Für optimale Ergebnisse kühlen Sie stets die Zutaten im Kühlschrank, bevor Sie mit der Eisherstellung beginnen.
- Die Zugabe von Alkohol zu Rezepten behindert Gefriervorgang.

Reinigung

- Vor der Reinigung, schalten Sie das Gerät immer aus und nehmen Sie alle Teile ab.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser und lassen Sie das Netzkabel bzw. -stecker nicht nass werden.
- Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinentauglich.
- Nicht mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen scheuernden Materialien reinigen.

Kühlbehälter

- Lassen Sie den Kühlbehälter auf Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie ihn reinigen.
- Waschen Sie das Innere der Schüssel an und trocknen Sie sie dann gründlich ab. Tauchen Sie die Schüssel nicht in Wasser ein.

Rührschaufel

- Entfernen Sie die Rührschaufel von der Motoreinheit.
- Waschen Sie sie und trocknen Sie sie gründlich ab.

Deckel

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.

Motoreinheit

- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie danach ab.

Kundendienst

SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service

Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

Rezepte

Bananeneis

Zutaten:	
Banane, groß und reif	1/2
Magermilch	150 ml
Sahne	75 ml
Puderzucker	40 g

Pürieren Sie die Bananen glatt. Mischen Sie die Milch, Sahne und den Zucker unter. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gefrorener Himbeerjoghurt

Zutaten:	
Frische Himbeeren	120 g
Puderzucker	60 g
Ungesüßter Joghurt	120 ml

Pürieren Sie die Himbeeren. Für ein optimales Ergebnis entfernen Sie die Samen durch Absieben. Fügen Sie den Zucker und den Joghurt hinzu und mischen Sie das Ganze. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladen-Minz-Eis

Zutaten:	
Magermilch	100 ml
Puderzucker	30 g
Sahne	100 ml
Pfefferminzextrakt	einige Tropfen
Schokoladenraspel	30 g

Geben Sie die Milch und den Zucker in einen Topf. Stellen Sie den Topf auf eine Herdplatte bei schwacher Hitze und rühren Sie, bis der Zucker sich auflöst hat. Lassen Sie die Mischung erkalten. Rühren Sie die Sahne und den Minz-extrakt unter. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Wenn die Mischung anfängt dicker zu werden, mischen Sie die geriebene Schokolade unter. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten:	
Frische Erdbeeren	150 g
Puderzucker	50 g
Sahne	50 ml
Zitronensaft	Saft von 1/4 kleinen Zitrone

Pürieren Sie die Erdbeeren glatt, Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten:	
Kristallzucker	80 g
Wasser	80 ml
Orangensaft	Saft von 1/4 mittelgroßen Orange
Zitronensaft	50 ml
Eiweiß	Eiweiß von 1/4 mittelgroßen Ei

Geben Sie den Zucker und das Wasser in einen Topf. Rühren Sie bei schwacher Hitze, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Bringen Sie die Mischung zum Kochen. Lassen Sie sie für 1 Minute köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd nehmen und lassen Sie sie abkühlen. Fügen Sie den Orangen- und den Zitronensaft hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif und rühren Sie es in die Zitronenmischung. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Pudding-Vanilleeis

Zutaten:

Eigelb	1
Puderzucker	50 g
Magermilch	100 ml
Sahne	100 ml
Vanille-Extrakt	ein paar Tropfen

Geben Sie das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel und schlagen beides auf. Bringen Sie die Milch in einem Topf langsam bis zum Siedepunkt und gießen Sie sie dann auf die Eismasse rauf. Schlagen Sie die Mischung erneut auf. Gießen Sie die Mischung zurück in den Topf und rühren Sie ständig, bis die Mischung eindickt und einen Film über den Rücken des Löffels bildet. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht an zu kochen fängt, da sie sich sonst trennt. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie sie abkühlen, bis die Mischung kalt ist. Rühren Sie die Sahne und den Vanille-Extrakt unter. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter, wenn die Rührschaufel läuft. Kühlen Sie die Mischung, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

English

Safety

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or power unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

NOTES ON DISPOSAL

This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

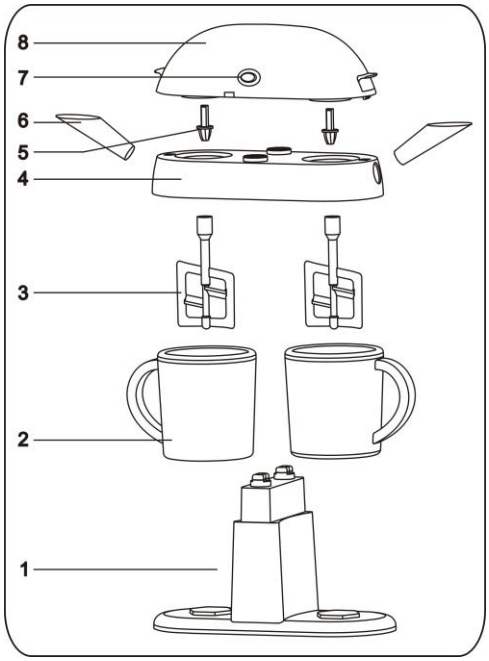
Before using for the first time

1 Remove all of the packaging.
2 Wash the parts: see “cleaning”.
3 **Eight** hours in advance, place the inner bowl into a freezer.
4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

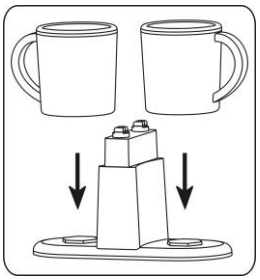
To use your ice cream maker

Key

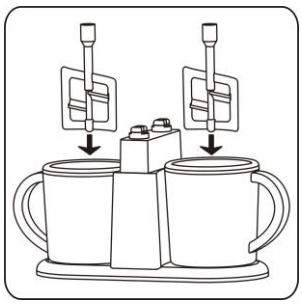
1 Supporter
2 Freezer bowl
3 Paddle
4 Lid
5 Spindle
6 Funnel
7 On/off switch
8 Power unit



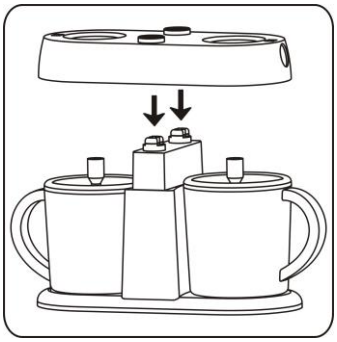
1 Take the freezer bowls from the freezer and fit on the supporter.



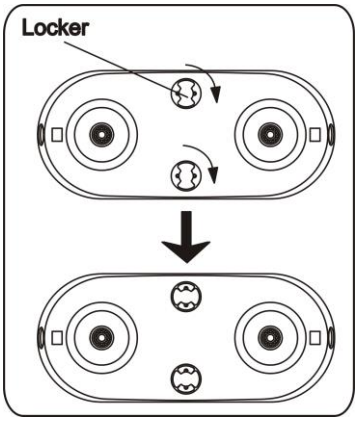
2 Put the paddles into freezer bowls.



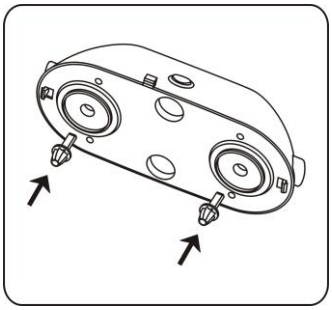
3 Fit the lid on the supporter.



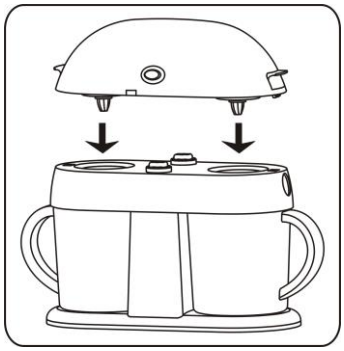
4 Rotate the lockers 90 degrees ,then locked the lid.



5 Fit the spindle into the power unit locked into place.

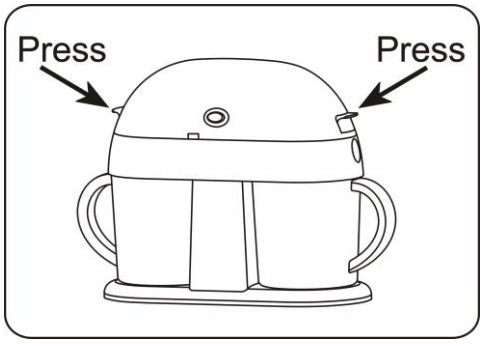


6 Fit the power unit on the lid, A “click” sound will be heard indicating that both buttons have locked into place.

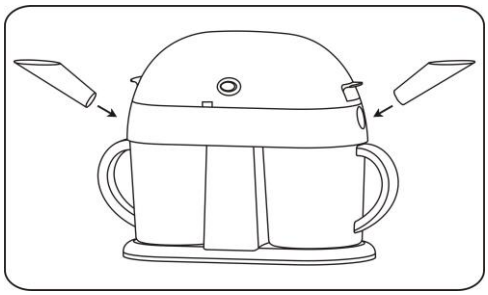


7 Press the both buttons at the same time

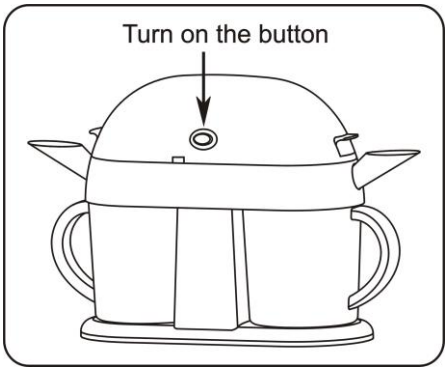
and then take away the power unit from the lid.



8 Put the funnels into the lid.



9 Insert the plug into outlet .



10 Now you can switch on the ice cream maker using the on/off switch .

THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON **BEFORE** ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE BOWL.

11 Pour the ice cream or sorbet mix into the freezer bowl from the funnels.

- When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

12 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

13 Switch off the machine, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream should be a soft spoon able type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the freezer bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the freezer bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the freezer bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the freezer bowl.
- The freezer bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature

of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 12 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning
- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Freezer Bowl
- Allow the freezer bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle
- Remove the paddle from the power unit.
- Wash then dry thoroughly.

Lid
- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit
- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service
If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: Phone: +31900-TREBSbv (+31900-873 27 28), € 1,00 per conversation + regular phone costs.

CE

Recipes

banana ice cream

ingredients:

large ripe banana	1/2
Skimmed milk	150 ml
Heavy cream	75 ml
Confectioner's sugar	40 g

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

raspberry frozen yoghurt

ingredients:

fresh raspberries	120 g
Confectioner's sugar	60 g
natural yoghurt	120 ml

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate mint ice cream

ingredients:

Skimmed milk	100 ml
Confectioner's sugar	30 g
Heavy cream	100 ml
peppermint extract	few drops
grated chocolate	30 g

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolve, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

strawberry ice cream

ingredients:

fresh strawberries	150 g
Confectioner's sugar	50 g
Heavy cream	50 ml
lemon juice	juice from 1⁄4 small size lemon

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon sorbet

ingredients:

granulated sugar	80 g
Water	80 ml
orange juice	juice from ¼ medium size orange
lemon juice	50 ml
egg white	1⁄4 medium size egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

custard based vanilla ice cream

ingredients:

egg yolks	1
Confectioner's sugar	50 g
Skimmed milk	100 ml
Heavy cream	100 ml
vanilla extract	few drops

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.